



De gråa delarna: bara hygienpasstestaren uppfyller!

Hygienpasstestarens namn och beteckning [Tero Testaaja X 12345]	Hygienpass testdatum [XX.XX.XXXX klo XX:XX]	Det slutgiltiga poängtalet /40
Hygienpasstestarens underskrift:		☐ Godkänt ☐ Underkänt, varför?
Då testblanketten mottogs kontrollerade hygienpasstestaren personens identitet med hjälp av ett: ☐ identitetskort ☐ pass ☐ körkort ☐ annat, vilket:		

Observera: Ange ditt fullständiga namn och finsk personbeteckning. Om du inte har en finsk personbeteckning, vänligen ange ditt födelsedatum. Skriv bakgrunds- och svarsmarkeringarna med kulspetspenna (inte svart) eller motsvarande skrivdon, som garanterar att testresultaten består och är dugliga för arkivering. Det är förbjudet att använda blyertspenna. Man godkänns för testet med minst 34/40 poäng. Man får avslagna sig från testtillfället tidigast 20 minuter efter att testet började. Om du stör testtillfället eller på annat sätt bryter ordningen under testtillfället, och inte slutar beteendet trots testarens uppmaning, eller gör dig skyldig till fusk eller försök till fusk kommer din testprestation inte att utvärderas utan kommer att anses avvisad. Dina personuppgifter kommer att registreras i Livsmedelsverkets register över personer som deltagit i hygienpasstest. Vi behandlar dina personuppgifter i enlighet med dataskyddsmeddelandet (www.ruokavirasto.fi).

VÄNLIGEN FYLL I FÖLANJDE UPPGIFTER, TEXTA TYDLIGT ELLER ANVÄN STORA BOKSTÄVER, TACK.

Alla förnamn ELLI MARIA	Finsk personbeteckning eller födelsedatum, om det inte finns någon finsk personbeteckning 110100-123A
Fullständigt efternamn ESIMERKKI	

Svara på påståendena nedan genom att välja antingen R = RÄTT eller F = FEL	R	F	Kont.
1. Vid tillverkningen av vissa mjölkprodukter används nyttiga mikrober. video på finska teckenspråket			
2. Risken för matförgiftning ökar om den anställda hanterar rått kött och grönsaker med samma verktyg eller arbetsytor vid matlagning. video på finska teckenspråket			
3. I en kylanläggning anges fyllnadsgränsen. Fyllnadsgränsen har ingen betydelse för hur livsmedel står sig i kylmöblen. video på finska teckenspråket			
4. Varma matportioner får svalna till rumstemperatur under transporten. video på finska teckenspråket			
5. Varm mat som är överdragen med plastfolie förvaras tryggt i rumstemperatur, eftersom folien skyddar maten mot mikroberna i miljön. video på finska teckenspråket			
6. Under marknadsevenemang behöver man inte följa lagstiftningen beträffande försäljning och förvaring av livsmedel. video på finska teckenspråket			
7. Tvättning och mekanisk rengöring av arbetsytor kan ersättas genom att använda endast desinfektionsmedel. video på finska teckenspråket			
8. I livsmedelsförpackningen betyder Sista förbrukningsdag -märkningen betyder den dag efter vilken ett livsmedel ännu kan säljas, om det är av god kvalitet. video på finska teckenspråket			
9. Doseringen av tvättmedel påverkar väsentligt rengöringens slutresultat. video på finska teckenspråket			
10. Om arbetstagaren använder engångshandskar, ska de alltid bytas när hen har vidrört smutsiga ytor eller hanterat pengar. video på finska teckenspråket			
11. Mat kan kylas ned säkert på arbetsbordet, om det är tillräckligt kallt ute och ett fönster bredvid matkärlet är öppet. video på finska teckenspråket			
12. Förpackningsmaterial för livsmedel får inte förvaras direkt på golvet utan ska förvaras exempelvis på ett rent underlag. video på finska teckenspråket			
13. Husdjur får tas in i en livsmedelslokals kök. video på finska teckenspråket			



14. Om ett livsmedel (till exempel en leverlåda) har tagits ur frysen för att tina, står den sig bättre än ett likadant livsmedel som inte har djupfrost. video på finska teckenspråket			
15. Pastöriserad mjölk är ett lättfördärligt livsmedel. video på finska teckenspråket			
16. Norovirus kan smitta från en arbetstagare till livsmedel, trots att arbetstagen inte har symtom. video på finska teckenspråket			
17. Arbetstagen ska tvätta händerna om hen har hanterat råa livsmedel, till exempel rå fisk, och därefter övergår till att hantera tillredda livsmedel, exempelvis tillredd broiler. video på finska teckenspråket			
18. Alla aktörer i livsmedelssektorn ska utföra egenkontroll. video på finska teckenspråket			
19. Generellt gäller att råvaror och produkter som orsakar allergi och innehåller gluten ska förvaras väl märkta och skyddade på lagret, t.ex. i slutna förpackningar. video på finska teckenspråket			
20. Det finns alltid mikrober på människans hud. video på finska teckenspråket			
21. Om det på ett buffébord serveras sallad eller makaronilåda och det blir över av dem, kan de säljas till kunderna följande dag. video på finska teckenspråket			
22. Arbetstagen kan sprida en smittsam sjukdom via livsmedel till andra människor, trots att hen inte har sjukdomssymtom. video på finska teckenspråket			
23. Djupfrostad fisk måste tinas i ett kylt utrymme. video på finska teckenspråket			
24. Livsmedelslokalen måste städas regelbundet enligt sanitetsplanen. Dessutom måste renheten följas upp kontinuerligt. video på finska teckenspråket			
25. Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten bär ansvaret för att livsmedlen som säljs i en livsmedelsbutik är säkra. video på finska teckenspråket			
26. En god handhygien förebygger matförgiftningar. video på finska teckenspråket			
27. Alla gifter i mikrober förstörs när maten hettas upp till en temperatur över +60 grader Celsius. video på finska teckenspråket			
28. Bakterier som orsakar matförgiftning kan överföras i livsmedel från sår i människans hud. video på finska teckenspråket			
29. Sköljning med vatten räcker som daglig rengöring av en grönsaksskärare. video på finska teckenspråket			
30. Om man säljer livsmedel från en mobil kiosk eller försäljningsvagn behöver man inte upprätta egenkontrollen. video på finska teckenspråket			
31. Man kan få matförgiftning av en mediumstekt nötköttfärsbiff. video på finska teckenspråket			
32. Mikrober kan överföras till livsmedel via smuts och damm. video på finska teckenspråket			
33. Lättfördärliga livsmedel får frysa under transporten. video på finska teckenspråket			
34. Om mat har tillretts genom upphettning men ska serveras följande dag, ska den kylas ned till +6 grader Celsius eller under för förvaring. Nedkylning får ta högst fyra timmar. video på finska teckenspråket			



35. Rengörings- och städredskap kan förvaras oskyddade i toaletten bredvid toalettskålen. video på finska teckenspråket			
36. Varje ny anställd får ta del av egenkontrollen i samband med inskolningen. video på finska teckenspråket			
37. Mikrober kan föröka sig snabbt i smutsiga matkärn och bestick. video på finska teckenspråket			
38. När arbetsytorna rengörs genast efter arbetet, minskar de hygieniska riskerna. video på finska teckenspråket			
39. Bakterier som fördärvar livsmedel kan föröka sig snabbt om temperaturen är mellan +6 och +60 grader Celsius. video på finska teckenspråket			
40. Om ett livsmedel innehåller konserveringsmedel, kan det inte finnas sådana bakterier i livsmedlet som orsakar matförgiftning. video på finska teckenspråket			